

# NATUR'05 NATUR'05

Ein weiterer Erfolg Stockers  
Un altro successo firmato Stocker

Wenn man von Sebastian Stocker spricht, dann spricht man von einem Meilenstein der Südtiroler Weingeschichte der letzten fünfzig Jahre. Der fast schon legendäre Kellermeister der Kellerei-Genossenschaft von Terlan zeichnete sich von Mitte der 50er bis Mitte der 60er Jahre durch seine extrem langlebigen Qualitätsweißweine aus. Damals dachten noch wenige daran, Weißweine zu altern. Schließlich ist Sebastian quasi dazu bestimmt ein Pionier und Vorläufer zu sein. Seine geistige Regsamkeit und Neugier bringen ihn dazu, dass er wagemutig immer neue Wege geht, auch heute noch, kurz vor seinem achtzigsten Geburtstag. Schon zu Beginn der 60er Jahre erkannte Sebastian, dass sich das Anbaugebiet Terlan für die Erzeugung von Sekten eignete, doch sein wiederholter Versuch, die damalige Kellereiverwaltung zur Erzeugung eines Sektes méthode classique zu überzeugen, waren fruchtlos. Dies entmutigte ihn keinesfalls und so produzierte er wenige Jahre später, als erster in Südtirol, wenige Flaschen in seiner Hauskellerei, was er auch heute noch macht. Heute erzeugt er zusammen mit Sohn Sigmar zwischen 7000 und 8000 Flaschen Sekt aus den Trauben von ca. einem Hektar Weinberg in drei Lagen. Außergewöhnlich ist die in 400 m Höhe auf einer natürlichen Bergterrasse liegende. Vom „Natur“ werden nur 2000 Flaschen erzeugt. Dieser Wein zeichnet sich durch das Fehlen von Restzucker aus, da während des Degorgierens als Liquere de expedition ausschließlich der total vergorene und somit sehr trockene Wein selbst verwendet wird. Wie bei den anderen von ihm erzeugten Sekten wird zu gleichen Teilen Chardonnay, Pinot blanc und überraschenderweise Sauvignon, allesamt aus Stahlbehältern, verwendet. Ein einziges Wort genügt, um diesen Sekt zu beschreiben: kristallklar. Euro 15,00 im Keller.

Quando si parla di Sebastian Stocker si cita un pezzo importante della storia enologica altoatesina degli ultimi cinquant'anni. Mitico cantiniere della cantina sociale di Terlan, tra la metà degli anni cinquanta e la metà degli anni novanta, ebbe modo di mettere in luce le proprie qualità realizzando vini, soprattutto bianchi, di altissimo livello e dalla grandissima longevità. Questo in anni in cui ben pochi pensavano ai bianchi come vini da invecchiare. Del resto è il destino di Sebastian quello di essere un pioniere ed un apripista. La sua vivacità mentale e curiosità lo spingono a perlustrare con coraggio percorsi sempre nuovi, anche oggi alla soglia degli ottant'anni. Già all'inizio degli anni sessanta Sebastian intuì la vocazione spumantistica del territorio di Terlan. Inutili furono i suoi tentativi di convincere l'amministrazione della cantina sociale di allora a produrre un Metodo Classico. Questo non lo scoraggiò e fu lui stesso pochi anni dopo, primo in Alto Adige, a realizzarne in casa una piccola produzione; cosa che non ha mai smesso di fare. Oggi assieme al figlio Sigmar produce dalle 7000 alle 8000 bottiglie di spumante lavorando le uve provenienti da circa un ettaro di vigneti di proprietà suddivisi in tre porzioni; spettacolare è quella a 400 metri di altitudine incastonata in un terrazzamento naturale della montagna. Del Natur la produzione è di solo 2000 bottiglie. La caratteristica di questo vino è l'assoluta assenza di zuccheri residui, in quanto al momento della sboccatura come liquere di expedition si utilizza unicamente lo stesso vino totalmente fermentato e quindi assolutamente secco. Come per il resto della gamma vengono utilizzati in parti uguali Chardonnay, Pinot Bianco e, cosa strana, Sauvignon, tutti lavorati in acciaio. Una sola nota organolettica serve a descrivere questo vino: purezza cristallina. Euro 15,00 in cantina.

Michele Bressan



Sebastian Stocker  
Via Chiesa, 62  
39018 Terlan  
(Bolzano) Italia  
Tel. +39 0471 256032

